

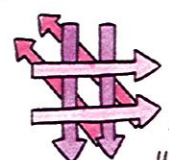
ゴウゴウパツタンコになったフリース復活大作戦

毛足の長いボアフリースを長年使うと、みじやネ袖口がゴウゴウしたり、背中の腰のあたりがパツタンコになりませんか？今回は、着古したフリースを新品同様のふわふわモコモコに復活させる方法を紹介！

① 100円ショップで、犬用のツヤ出しブラシかお風呂掃除用のハンディブラシを買ってくる

② タテヨコナメ、ゴシゴシブラッシングする(ちょっぴり重労働です。がんばれ！)

③ ふわふわモコモコフリースに大復活！



金属製のスリッカーブラシを使う方法もありますが、慎重にやらないとフリースの繊維が抜けてしまいます。要注意！



今月も季節を楽しむためのちょっとしたアイデアをお届けします！
さあさあ、チャレンジ！チャレンジ！

田邊エネソシア ありがとう新聞



2月号 2023年

立春 (2月4日)

立春といえば、暖かい地域では梅が咲く季節です。今夜は「梅の炊き込みご飯」を食べてみませんか？

作り方

① 炊飯器に梅干し ② 白ゴマがあれば適量入れる。
をちぎり入れる

③ 炊飯器のスイッチオン！
で、できあがり！



米-合に梅干し 1つの割合

旨し！



耐震マットでつっぱり棒のズリ落ち&壁キズを防ごう！

2月8日はつっぱり棒の日。あらゆる隙間を収納スペースに変えることができる便利なアイテムですが、弱点はズリ落ちと壁に付くキズ。でも安心してください！100円ショップの耐震マットですべて解決します！

つっぱり棒の悩み...

① 突然ズリ落ちる



② 壁にキズが付く



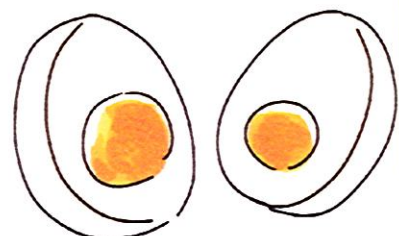
100円ショップで売っている耐震マットを挟むと、すべて解決します！！



とろ〜りトトロ！絶対に失敗しない半熟卵の作り方

2月1日は日本ゆでたまご協会が制定したゆでたまごの日。というわけで、今回は絶対に失敗しない半熟卵の作り方を紹介します！

- 鍋でお湯を沸騰させる
- 冷蔵庫から出してすぐの卵を、おたまを使って青争かに鍋に入れる
- 6分茹でたらお湯を捨て、余熱で固まらないように、すぐに流水で冷やす



ラーメンにぴったり！！



LPガスからリフォームまで。まごころサービスを誓います！

田邊エネソシア 株式会社

〒389-0505 長野県東御市和 1052-8

TEL: 0268-71-7030

FAX: 0268-71-7029

URL: <http://www.enesocia.co.jp/>

作って楽しい！食べておいしい！レトルトカレーで作る「蕎麦屋さんのカレーそば」にチャレンジ！

2月12日はレトルトカレーの日。1968年のこの日、世界初のレトルトカレー「ボンカレー」が発売されたそうです。というわけで今回は、本格的なカレーそばをレトルトカレーで作るレシピを紹介！

【材料(1人分)】

- そば(生そばもしくは乾麺): 1人分
- レトルトカレー: 1袋
- めんつゆ(3倍濃縮): 40cc
- 水: 180cc
- 顆粒だし: 少々
- ☆片栗粉: 小さじ2
- ☆水: 小さじ2
- ・三つ葉: 適量

【作り方】

- 鍋にお湯を沸かし、時間どおりにそばをゆでる。
- 別の鍋にめんつゆと水を入れ火にかける。味をみながら顆粒だしを足す。ひと煮立ちしたらレトルトカレーを入れる。
- ☆の片栗粉と水を混ぜて水溶き片栗粉をつくる。
- 2の火を弱めて、3を入れ、軽く混ぜてとろみをつける。
- 1のそばを器に盛り、その上から4をかける
- ちぎった三つ葉をのせたらできあがり。

あったまる〜！

